Fiche Technique **CO-SP-004**

PECTINE JAUNE
E440i - E337 - E452i

Poudre fine de couleur blanc-crème à beige-clair, d'odeur et de goût neutres.

DESCRIPTION
Composition / étiquetage

Pectine de fruits fortement estérifiée (59 à 65 %) E440i - Tartrate de sodium et potassium (E337) - Dextrose - Polyphosphate sodique (E452i)

Tartrate de sodium et potassium (E337) et Polyphosphate sodique (E452i) sont des sels retardateurs de gélifications autorisés.

Mode d'action / Propriétés

Pectine à prise lente destinée à la gélification de milieux : - Riches en sucres (supérieur ou égale à 76%)
- Acides (pH compris entre 3,2 et 3,5).

Le gel formé n'est pas réversible par chauffage
Texture finale est assez ferme et peu fondante.

UTILISATIONS

Mode d'emploi

Pour disperser le produit sans grumeaux :
- soit le prémélanger à sec avec d'autres ingrédients secs puis verser la préparation dans le liquide sous vive agitation
- soit l'incorporer à un milieux non solvant (huile, alcool, solutions concentrés de sucres < 65°brix)

La dissolution complète est obtenue en 15 minutes environ.
Concentration maximale : 4 à 5 % dans l'eau froide
8 à 10% dans l'eau chaude (pour un emploi immédiat), 80 à 85 °C

Dosages

DOMAINES D' APPLICATIONS	Doses par rapport a la formule totale
Pâtes de fruits	1,0 à 1,2 %
Confiseries gélifiées	1,6 à 1,7 %
Fourrages pour biscuiterie et pâtisserie	

LOUIS FRANCOIS
☎ 01 64 62 74 20 - Fax 01 64 62 74 36 - E-mail : clients@louisfrancois.com
17, rue des Vieilles Vignes – Z.A. PARIEST – BP86 - 77183 CROISSY BEAUBOURG

RECETTES TYPES pour 1Kg de produit

CONFISERIE GELIFIEE à 77 - 78 %d'extrait sec		PATE DE FRUITS à 76 - 77 % d'extrait sec	
INGREDIENTS	QUANTITE	INGREDIENTS	QUANTITE
Pectine ruban jaune	16 à 17 g	Pectine ruban jaune	10 à 12 g
Sucre fin	50 g	Pulpes de fruits	500g
Sucre cristallisé	470 à 500 g	Sucre poudre cristallisé	50 g
Glucose cristal	320à 280 g	Sirop de glucose (40 DE)	150g
Eau	360 ml	Glucose cristal	550 g
Acide tartrique ou acide citrique	6 à 7,5 g	Acide Tartrique (solution à 50%)	3 à 5g
Arôme et colorant	Qté Suffisante	ou Acide Citrique (sol. à 50%)	4,5 à 7,5g
MODE OPERATOIRE			
- Pré mélanger la pectine avec 50 g de sucre - Chauffer l'eau dans la bassine et verser en pluie la pectine pré mélangée Laisser bouillir 1 à 3mn - Ajouter le sucre et le glucose et cuire jusqu'à 78% d'extrait sec (au réfractomètre ou par pesées) - Arrêter le chauffage, ajouter l'arôme et le colorant et verser l'acide préalablement dissous dans son propre poids d'eau - Maintenir la température de coulage au dessus de 90°C pour éviter la prise avant que la gelée soit totalement coulée		- pré mélanger à sec la Pectine avec 50g de sucre - Chauffer la pulpe dans une bassine sous agitation et faire tomber en pluie le mélange pectine/sucre - Porter à ébullition 1 à 2 mn, puis ajouter le sirop de glucose et le sucre progressivement, - Cuire jusqu'à obtenir l'extrait sec de 76/77 % - Couper le chauffage et incorporer sous agitation d'acide dissous dans son propre poids d'eau - Couler dans un entonnoir le plus rapidement possible dans les empreintes d'amidon ou les moules, en maintenant la température > à 95°C.	

LEGISLATION / SPECIFICATIONS

Conforme aux prescriptions FAO / OMS, de la FDA et à celles du FOOD CHEMICALS Codex ainsi qu'aux Directives CEE toutefois, il appartient à l'utilisateur de s'assurer des dispositions légales d'emploi du pays où la préparation sera consommée.

Caractéristiques physico-chimiques

Taux d'estérification	entre 59 et 65%
Humidité (H_2O)	16 % au maximum
pH	4,1 à 4,6 mesuré en solution aqueuse à 1% de concentration à 20°C
Granulométrie	99 % inférieure à 315 µm

Caractéristiques microbiologiques

Germes totaux	1000 par gramme au maximum
Moisissures et levures	100 par gramme au maximum
Germes pathogènes (Salmonelles dans 25gr, E.Coli dans 1gr)	Absence

CONDITIONNEMENT / STOCKAGE

Emballage : Boîte de 1 Kg net. Carton avec sache polyéthylène de 25 Kg.
Conditions de conservation : A l'abri de l'humidité et de la chaleur en emballage fermé.
Péremption : Durée de vie de 1 an minimum en conditionnement d'origine.

CODE ARTICLE 1Kg ⇒ 1615A - 25Kg ⇒ 1616K

Les renseignements contenus dans ce document bien que rédigés avec le plus grand souci d'exactitude, ne sont donnés qu'à titre indicatif et n'impliquent aucun engagement de notre part. Nous nous réservons le droit de modifier ces données suivant l'évolution de nos produits.

LOUIS FRANCOIS
☎ 01 64 62 74 20 - Fax 01 64 62 74 36 - E-mail : clients@louisfrancois.com
17, rue des Vieilles Vignes – Z.A. PARIEST – BP86 - 77183 CROISSY BEAUBOURG